

## News & Wine



### In attesa di un presidente

A distanza di poco più di una settimana dalle elezioni che hanno visto i soci scegliere la rosa dei 15 che guideranno l'ente nel triennio 2016-2019, il Consorzio del Brunello di Montalcino è in attesa di scegliere il proprio presidente. Da statuto, spetta al membro più anziano tra i neo-eletti (Marilisa Allegrini) convocare il primo cda dal quale uscirà il nome di chi guiderà i produttori di Montalcino. Per sapere chi sarà il prossimo presidente bisogna attendere il 14 giugno quando, in sede di consiglio di amministrazione, verrà eletto a maggioranza. Nel frattempo, i nuovi consiglieri proseguono con incontri e confronti per delineare strategie.

LE CHIUSE  
MONTALCINO

Azienda Agricola Le Chiuse Località Palera, 228  
53014 Montalcino (SI) Italia  
tel. +39 055 937032 fax +39 0577 849064 info@lechiuse.com

LE CHIUSE  
MONTALCINO

## Agenda

### Cocktail di eventi

Week end ricco di eventi che inizia con il teatro: all'AstrusiOff il 10 giugno (ore 21) i ragazzi del territorio e il Lions Club Montalcino La Fortezza dicono "no al bullismo" con "Animali si nasce, bestie si diventa". È, poi, il laboratorio teatrale di Torrenieri a mettere in scena (10 e 11 giugno alle ore 21.15) "Il Drago" di Evgenij Schwarz. Sant'Angelo in Colle, invece si anima per "Di tutto un po' atto VII" con il Panda day, eventi gastronomici e musica dal vivo. Sempre il 12 giugno, la Libertas di Montalcino ospita la ormai tradizionale gara di Orienteering.

## Soci@l

### "Secret" Montalcino

La Toscana, le colline senesi e quelle di Montalcino in particolare, sono da sempre tra le mete preferite di moltissimi turisti stranieri e non, attratti dai paesaggi e dai celebri vini locali. A sponsorizzare le bellezze del luogo, ci ha pensato anche il cliccatissimo motore di ricerca di voli Skyscanner, che ha inserito Montalcino tra le 5 mete da visitare, per un tour in Italia più "secret" ...



## Cultura & Paesaggi

### I giudizi de L'Espresso: "un Brunello autentico"

"La prima impressione è quella di Brunello autentico. Ed è un vero piacere per chi ama questo vino e questo territorio in cui si cominciano a distinguere sempre con maggior nettezza rispetto ad un passato, nemmeno troppo lontano, le differenze di annate, di zone, di sottozone. Insomma, una maggiore corrispondenza tra territorio, clima, annata ed il vino che assaggiamo nel calice. Ci piace molto perché ci sembra che la maturità e la consapevolezza dei produttori siano arrivate al punto di non sentire più il bisogno di "addomesticare", sia pure con mezzi assolutamente corretti e leciti, il vino, e riescano a fornire una proposta più autentica e schietta al mondo. È sempre più importante in un mercato globalizzato avere una faccia, una "razza", un'origine da rivendicare nel mondo". Così, ai microfoni della MontalcinoNews, Antonio Paolini, in questi giorni, con il team di La Guida de L'Espresso, al Consorzio del Brunello a Montalcino, per i consueti assaggi. "Per il Brunello 2011 - prosegue Paolini - se dobbiamo dare un consiglio è quello di berlo. È un vino pronto, forse più facile da capire per coloro che non conoscono questa Denominazione. Potrebbe essere un magnifico ticket per avvicinarsi al Brunello. Sempre che i produttori facciano anche un'altra cosa che va fatta: cominciare a differenziare i prezzi tra le varie annate. Se il 2010 è stata un'annata splendida, e lo dicono tutti, deve esser fatta pagare di più, mentre per il 2011, vendemmia quotata di meno, il prezzo dovrebbe essere più contenuto. Per quanto riguarda la degustazione della Riserva 2010 che andremo a breve ad affrontare, ci aspettiamo che entrino in campo e siano pronte quando "l'allenatore le chiama dalla panchina". A parte gli scherzi - conclude Antonio Paolini - le Riserve, o sono di un'annata eccezionale e possono dare spunti davvero ottimi o risultano essere deludenti".

## Uomini & Terra

### "Non ci resta che vincere... ancora"

"Non ci resta che vincere ... ancora" è il titolo scelto dal Quartiere Travaglio per festeggiare (11 e 12 giugno) la Vittoria, riportata nell'ultima Sagra del Tordo a cui si accompagnano anche i festeggiamenti in onore del Patrono, San Donnolo. Il sabato si inizia con la gara dei "vecchi arcieri" a cui seguirà la tradizionale competizione tra gli arcieri in attività. Le celebrazioni si sposteranno ad OCRA per la presentazione di Numero Unico e sito internet. Sotto il Cappellone, ci sarà poi un aperitivo-cena con la proiezione del mediometraggio: "Non ci resta che vincere... ancora", film che rievoca la vittoria. Il sabato poi anche la "Disco Dance" by Nico Dj. Domenica i festeggiamenti ripartiranno con la Messa nella Chiesa dell'Osservanza e la sfilata della Comparsa per concludersi con il Pranzo della Vittoria nei giardini di Santa Margherita.



## Storia & Attualità

### "Laboratorio di Storia Agraria": la cultura ad alto livello

Fiore all'occhiello di Montalcino, evento culturale ad alto livello, capace di proiettare la storia agraria e la civiltà contadina nel futuro: è il "Laboratorio Internazionale di Storia Agraria" che, ogni anno, anima culturalmente il territorio del Brunello e di cui la MontalcinoNews è media partner. Quest'anno il laboratorio avrà una formula articolata su due giorni (3 e 4 settembre) e proporrà una sintesi tra retrospettiva storiografica e recenti sviluppi della ricerca sulla storia agraria. Si è pensato fosse utile, infatti, analizzare, contemporaneamente, i principali ambiti della storiografia: dal rapporto città-campagne a quello tra agricoltura e alimentazione e tra storia e archeologia. Ma non finisce qui. Si parlerà, poi, di grandi proprietà, di monasteri, di colture peculiari, viticoltura compresa, e di allevamento. Il tutto in due intensi giorni di lavoro, che si concluderanno con la tradizionale assegnazione del Premio Città di Montalcino per la civiltà contadina. Come di consueto, i relatori saranno autorevoli studiosi accolti dal presidente del Centro di Studi, il professor Massimo Montanari, uno dei massimi storici dell'alimentazione al mondo.

